

Bàrbara Forés

Negre

2017

CLIMATOLOGIA Tardor i hivern freds i amb molts dies de boira. Primavera i estiu càlids. La pluja caiguda en el període vegetatiu ha estat 467 litres m². Brotació de la vinya a finals del mes de març. Comença la floració el 19 de maig. Verolat a meitats de juliol. Inici de la verema avançat. Comencem a veremar amb molta calor el dia 14 d'agost. Anyada marcat per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

VARIETATS Garnatxa Negra (52%), Sirah (16%), Carinyena (32%).

VEREMA Manual, entre els dies 8 i 15 de setembre de 2017.

ELABORACIÓ Cada varietat fermenta per separat amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable en temperatures compreses entre els 22-25 graus. Criança en barriques de roure francès de l'Allier de 300 litres de cabuda durant 12 mesos.

PRODUCCIÓ 5590 ampolles de 0'75 l. i 1499 de 0'50 l i 150 Màgnams.

DATA D'EMBOTELLAT 6 d'agost de 2019.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 15°

ATT 4'8 gr/l

PH 3'6

Sucres 0'5 gr/l

SO2 Total 35 mg/l

SO2 Lliure 20 mg/l

Acidesa Volàtil 0'54 gr/l

GANDESA, octubre 2019

